

SAUMON DE LA MAISON « PÉTROSSIAN » EN DIFFÉRENTES TEXTURES SUR SON BLINIS

une recette de Mathieu Guibert

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- Blinis petit : 16 pièces
- Saumon fumé Souhoï Pétroussian : 1 pièce (120 g)
- Saumon fumé râpé Jajik Pétroussian : 1 pot
- Crème liquide : 10 cl
- Botte d'aneth : ½ botte
- Citron vert : 1 pièce
- Citron jaune : 1 pièce

LES SECRETS DU CHEF

Un plat simple dont la réussite ne dépend que de la qualité de ces saumons réputés.

Le montage peut être réalisé quelques minutes voire quelques heures avant le repas.



RÉALISATION

Le jour du repas

- Monter la crème liquide bien froide au fouet ou au batteur.
- Ciseler l'aneth.
- Garder quelques jolies pousses pour la décoration.
- Ajouter l'aneth haché et les zestes de citron vert et jaune à la crème montée puis la mettre dans une poche à douille.
- Tailler le saumon « Souhoï » fumé en fines tranches.
- Mettre un peu de crème montée sur chaque blinis puis disposer délicatement les tranches de saumon fumé en rond pour former une magnifique rose.
- Décorer avec quelques points de crème, le saumon fumé râpé « Jajik » et quelques pousses d'aneth.

Partagez vos réalisations
sur Instagram avec : #adbalamaison

 [annedebretagne.laplainesurmer](https://www.instagram.com/annedebretagne.laplainesurmer)